



Glaces des Alpes  
191, Avenue des Marais  
PAE LA CAILLE  
74350 ALLONZIER LA CAILLE  
FRANCE  
TEL : +33(0)4.50.46.45.00  
E-MAIL : commercial@glacesdesalpes.com

Date de révisior  
03/09/2024

## GLACE BULGARE FRAISE

### Descriptif général du produit

**Couleur** blanc, marbré rose, tacheté de

**Goût** typique du yaourt à la fraise

**Odeur** légère et discrète

**Texture** onctueuse, lisse et crémeuse, croquant des fraises au sirop

### Liste complète des ingrédients

**lait** écrémé réhydraté, sucre, fraise, dextrose, **crème**, huile de coco, sirop de glucose, arôme, jus de cerise, poudre aromatique (**lait**), protéines de **lait**, sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, émulsifiant : E472b, E473, mono et diglycérides d'acide gras, acidifiant : E296, acidifiant : E330, affermissant : chlorure de calcium, stabilisant : alginat de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, gomme de xanthane, pectine, dont fraises confites 15% et marbrage 3%

**Contient : lait.**

**Peut contenir des traces de : fruits à coques, oeufs, soja.**

### Informations allergènes

Se reporter à la composition du produit. Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeufs, lait et produits laitiers, fruits à coque, gluten, soja et arachides.

### Analyses bactériologiques

Germes	Méthodes	Critères
entérobactéries	NF V 08-054	< 10 germes / g
staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	<10 germes / g
microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833	< 100000 germes / g
<i>Salmonella</i>	VIDAS EASY SLM BIO 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LDUO BIO 12/18-03/06	absence / 25g

### Spécification qualité : système HACCP

**OGM** : conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, OGM absents.

**Ionisation** : ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

**Emballage** : nos emballages primaires sont garantis pour le contact alimentaire.

**Origine** : fabriqué en France

### Recommandations particulières :

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Une fois le bac entamé, il est préférable de le terminer au plus vite afin d'éviter les cristaux.

Technique de conservation : -20°C

Durée de vie du produit : 24 mois

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

énergie (Kcal)	énergie (KJ)	matières grasses	dont acides gras saturés	glucides	dont sucres	protéines	sel
183	773	4,8 g	4,1 g	32 g	30 g	3,1 g	0,14 g



# GLACE BULGARE FRAISE

## conditionnement

	<b>750 ml</b>	<b>2.5 l</b>	<b>5 l</b>	<b>8 l</b>
	3576370710254	3576372510258	3576375010250	3576378010257
Poids net bac (g)	500 g	1650 g	3300 g	5280 g
Poids brut bac (g)	544 g	1738 g	3457 g	5430 g
Dimensions bac (Lxlxh, en mm)	"192x128x48,5"	170x148x135	360x165x120	360x255x143
Bacs par carton	12	8	4	2
Poids net carton (kg)	6	13,2	13,2	10,56
Poids brut carton (kg)	6,800	14,268	14,218	11,224
Dimensions carton (Lxlxh, en mm)	388x288x150	388x288x270	370x350x250	380x300x290
Cartons par couche	8	8	6	8
Couches par palette	10	5	6	5
Cartons par palette	80	40	36	40
Poids net palette (kg)	480	528	476	438
Poids brut palette (kg)	559	585	527	465
Dimensions palette (Lxlxh, en mm)	1200x800x1520	1200x800x1600	1200x800x1520	1200x800x1520
Bacs par palette	960	320	144	80